

ΓΕΡΜΑΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Η Γερμανική κουζίνα ποικίλλει από περιοχή σε περιοχή. Οι κύριοι τύποι κρέατος που καταναλώνονται στη Γερμανία είναι χοιρινό, βόειο και πουλερικά, με το χοιρινό να είναι το πιο δημοφιλές. Σε όλες τις περιοχές, το κρέας συχνά τρώγεται σε μορφή **λουκάνικου**.



Το πρωινό στην Γερμανία είναι πολύ σημαντικό. Μία δημοφιλής γερμανική ρήση συμβουλεύει: «Φάε το πρωινό σαν αυτοκράτορας, το μεσημεριανό σαν βασιλιάς, και το βραδινό σαν ζητιάνος».

Το πρωινό συνήθως περιλαμβάνει μια ποικιλία από ψωμιά και ψωμάκια με μαρμελάδα και μέλι ή αλλαντικά και τυριά, που μερικές φορές συνοδεύονται από ένα βραστό αυγό. Τα Δημητριακά ή μούσλι με γάλα ή γιαούρτι συναντώνται λιγότερο συχνά, αλλά είναι ευρέως διαδεδομένα. Στα αρτοποιεία ολόκληρης της χώρας πωλούνται περισσότερα από 300 είδη ψωμιού. Σε ορισμένες περιστάσεις προτιμώνται πιο παραδοσιακά και λουκούλλεια πρωινά, όπως το Βαυαρικό Brotzeit (ώρα του άρτου) με Weisswurst, γλυκιά μουστάρδα και μπύρα σίτου ή το Bauernfrühstück (χωριάτικο πρωινό).



Παραδοσιακά, το κύριο γεύμα της ημέρας είναι το μεσημεριανό. Το βραδινό είναι γενικά ένα μικρότερο γεύμα.

Η Γερμανική κουζίνα μπορεί να μην έχει δύσκολες και χρονοβόρες συνταγές, όμως σίγουρα θα λατρέψεις τα φαγητά τους αρκεί να μην είσαι Vegetarian. Ναι, καλά καταλάβατε, στα Γερμανικά φαγητά πρωταγωνιστής είναι το κρέας και ειδικά το χοιρινό.

Σίγουρα όταν ακούς Γερμανία σκέφτεσαι λουκάνικα και μπίρες. Ωραία αυτά, αλλά έχει και άλλες γεύσεις να σου προσφέρει. Παρακάτω κάποια χαρακτηριστικά γερμανικά φαγητά:

SCHNITZEL

Τα σνίτσελ αποτελούν παραδοσιακό πιάτο τόσο της Γερμανίας όσο και της Αυστρίας. Το σνίτσελ είναι εξαιρετικά δημοφιλές σε όλη την επικράτεια της χώρας. Είναι ένα λεπτό κομμάτι κρέατος χωρίς κόκαλο, παναρισμένο σε φρυγανιά και αυγό και τηγανίζεται. Στο Αμβούργο θα βρείτε και το τοπικό σνίτσελ

που σερβίρεται με ένα τηγανητό αυγό στην κορυφή του, ενώ στο Holstein το σνίτσελ έρχεται με ένα τηγανητό αυγό, αντζούγιες και κάπαρη.



ROULADEN

Το Rouladen ή Rinderrouladen είναι ένα ρολό από μοσχαρίσιο κρέας γεμιστό με μπέικον, κρεμμύδια, πίκλες και μουστάρδα. Συνήθως το σερβίρουν με πουρέ πατάτας ή κόκκινο λάχανο.



EINTOPF

Ένα βαθύ πιάτο γεμάτο με καυτό Eintopf, σίγουρα θα ζεστάνει για τα καλά τις ψυχτερές γερμανικές νύχτες σας. Το όνομα του πιάτου αυτού, σημαίνει «μια κατσαρόλα» και αναφέρεται προφανώς, στον τρόπο μαγειρέματός του κι όχι τόσο στα υλικά του ή στη συνταγή. Οι περισσότερες συνταγές του Eintopf

περιλαμβάνουν ζωμό κρέατος, λαχανικά, πατάτες και κρέας (συνήθως χοιρινό, μοσχάρι ή κοτόπουλο) ή ψάρι.



LEBERKAESE

Το Leberkäse ή αλλιώς Fleischkäse στην ουσία είναι ένα τεράστιο λουκάνικο σε μορφή φρατζόλας ψωμιού, ψημένο στο φούρνο. Είναι σπεσιαλιτέ της Νότιας Γερμανίας και αποτελείται από ένα μίγμα χοιρινού με βοδινό ή συκώτι.



KARTOFFELPUFFER

Πρόκειται για πλακουτσωτές τηγανητές κροκέτες πατάτας. Φτιάχνονται από τριμμένη πατάτα, αυγό, κρεμμύδι και μπαχαρικά. Μπορείτε να τις απολαύσετε αλμυρές, δίπλα σε μια μερίδα κρέας ή ψάρι ή ακόμα και γλυκές με σος μήλου, μούρα, ζάχαρη και κανέλα.



HACHSE

Το κότσι θα το συναντήσετε παντού στη Γερμανία. Συνοδεύει άψογα την μπύρα σας και μπορείτε να το απολαύσετε βραστό, ψητό ή καπνιστό με συνοδευτικό το πιο διαδεδομένο συνοδευτικό, που είναι το ξινολάχανο ή με πατατοσαλάτα.



Wurst

Wurst είναι το λουκάνικο και στη Γερμανία θα βρείτε πάνω από 1500 διαφορετικά είδη να σας περιμένουν να τα γευθείτε. Το πιο γνωστό είναι το Bratwurst, δηλαδή ψητό χοιρινό λουκάνικο, το καπνιστό και βραστό Wiener και το Schwarzwurst, δηλαδή λουκάνικο από αίμα. Σε διαφορετικά μέρη της Γερμανίας θα συναντήσετε και διαφορετικά είδη λουκάνικου, όπως το Currywurst με σάλτσα από κέτσαπ και κάρι στο Βερολίνο, το βαυαρέζικο λευκό Weisswurst ή το ιδιαίτερο Rostbratwurst από τη Νυρεμβέργη.



Τέλος, μολονότι το γερμανικό κρασί γίνεται ολοένα και πιο δημοφιλές σε πολλά μέρη της Γερμανίας ως συνοδευτικό ποτό στο φαγητό η μπύρα παραμένει το εθνικό αλκοολούχο ποτό. Στις ποικιλίες μπύρας περιλαμβάνονται οι Alt, Bock, Dunkel, Kölsch, Lager, Malzbier, Pils και Weizenbier.

**Δημήτρης Μέξιας / Νικόλας Μίχας
Γ΄4**

ΠΗΓΕΣ

<https://www.mytravelgram.gr/germanika-fagita/>

<https://www.clickatlife.gr/geusi/story/32368>

https://el.wikipedia.org/wiki/Γερμανική_κουζίνα